

**З. А. Литвинова**

# **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

*Методические указания по практической подготовке  
для обучающихся по направлению  
36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»*



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Дальневосточный государственный аграрный университет

**З. А. Литвинова**

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ  
ПРАКТИКА**

*Методические указания по практической подготовке*

*для обучающихся по направлению*

*36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»*

Благовещенск  
Дальневосточный ГАУ  
2021

УДК 619:614.31

ББК 48.1

Л64

Рекомендовано к изданию методическим советом  
факультета ветеринарной медицины и зоотехнии Дальневосточного ГАУ

**Литвинова Зоя Александровна.**

Л64 Производственная преддипломная практика : методические указания по практической подготовке для обучающихся по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / З. А. Литвинова ; Дальневосточный государственный аграрный университет, факультет ветеринарной медицины и зоотехнии. – Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2021. – 24 с.

Методические указания составлены в соответствии с учебным планом и рабочей программой производственной преддипломной практики. Рассмотрены методические и организационные вопросы проведения производственной преддипломной практики. Представлены структура, содержание практики, правила оформления и защиты дневника и отчета. Указания предназначены для обучающихся очной формы по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

УДК 619:614.31

ББК 48.1

© Литвинова З. А., 2021

© ФГБОУ ВО Дальневосточный государственный  
аграрный университет, 2021

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	4
1 Цели и задачи практики.....	5
2 Вид практики, способ, форма ее проведения .....	6
3 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	6
4 Содержание практики .....	8
5 Формы отчетности по практике.....	8
6 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики .....	9
7 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем .....	12
8 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики ...	13
9 Методические указания для обучающихся по прохождению практики .....	13
10 Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения программы практики .....	16
Приложение А. Рекомендуемая форма дневника по производственной практике.....	18
Приложение Б. Рекомендуемые форма и структура отчета по практике .....	20
Приложение В. Рекомендуемая форма характеристики на обучающегося при проведении практической подготовки .....	22

## ВВЕДЕНИЕ

Студенты, обучающиеся по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», должны иметь разносторонние, глубокие теоретические знания и хорошую практическую подготовку, что включает набор компетенций, характеризующих степень подготовленности магистра. В этой связи магистр на основании учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» должен пройти производственную преддипломную практику.

Базовыми учреждениями и предприятиями для прохождения практики являются: лаборатории и учебные аудитории кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и микробиологии Дальневосточного ГАУ; предприятия по производству мяса и мясных продуктов, молока и кисломолочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков по продаже сельскохозяйственной продукции, районные и городские ветеринарные лаборатории и лаборатории Роспотребнадзора, хладокомбинаты, птицефабрики, предприятия по производству кормов для животных, пограничные ветеринарные участки, таможенные терминалы и другие отраслевые предприятия.

Производственная преддипломная практика проводится согласно учебному плану в IV семестре и является продолжением учебного процесса. Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, 4 недели, форма контроля – дифференцированный зачет. Преддипломная практика позволяет комплексно использовать теоретические знания и практические умения с учетом овладения и закрепления их на рабочем месте, приблизить их к условиям будущей работы.

## **1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

Целями практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в области ветеринарно-санитарной экспертизы продукции и сырья животного и растительного происхождения.

Задачами практики являются:

- проведение отбора проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения для определения показателей их качества и безопасности;
- определение допустимости (недопустимости) реализации продукции животного и растительного происхождения на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;
- выполнение ветеринарно-санитарного контроля при производстве, транспортировке, хранении сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- осуществление контроля микробиологической и биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки;
- обработка результатов ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах государственного ветеринарного надзора.

## 2 ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ, ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная.

Способ проведения – стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

## 3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями.

Таблица 1 – Наименования и индикаторы достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
<b>1. Универсальные компетенции (УК)</b>	
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-1 <sub>УК-1</sub> Описание сути проблемной ситуации ИД-2 <sub>УК-1</sub> Выявление составляющих проблемной ситуации и связей между ними ИД-3 <sub>УК-1</sub> Сбор и систематизация информации по проблеме
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-1 <sub>УК-2</sub> Формулирование цели, задач, значимости, ожидаемых результатов проекта ИД-2 <sub>УК-2</sub> Определение потребности в ресурсах для реализации проекта
<b>2. Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b>	
-	-

Продолжение таблицы 1

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
<b>3. Профессиональные компетенции (ПК)</b>	
<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов животного и растительного происхождения, кормов, лекарственных препаратов для животных на объектах государственного ветеринарного надзора</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-1</sub> Осуществление ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продуктов животного и растительного происхождения на объектах государственного ветеринарного надзора  ИД-2<sub>ПК-1</sub> Проведение отбора проб сырья и продуктов животного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования  ИД-3<sub>ПК-1</sub> Проведение ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного происхождения  ИД-7<sub>ПК-1</sub> Определение допустимости (недопустимости) реализации продукции животноводства на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p>
<p>ПК-2 Способен к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ИД-3<sub>ПК-2</sub> Обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>
<p>ПК-3 Способен к организации и проведению контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения</p>	<p>ИД-2<sub>ПК-3</sub> Проведение контроля соблюдения ветеринарно-санитарных правил перевозки грузов</p>
<p>ПК-4 Способен осуществлять контроль ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций</p>	<p>ИД-5<sub>ПК-4</sub> Проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевой продукции при поступлении на таможенную территорию РФ.</p>

## 4 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, 4 недели.

Таблица 2 – Разделы практики, их содержание и трудоемкость

Разделы (этапы) практики	Трудоемкость		Формы текущего контроля
	в з. е.	в неделях	
<b>Подготовительный этап</b> Подготовка индивидуального плана прохождения практики, организационное собрание, вводный инструктаж, техника безопасности, выдача заданий на практику. Ознакомление с правилами работы и спецификой практики	6	4	Собеседование
<b>Содержательный этап</b> Выполнение работ: анализ собранного теоретического материала, проведение исследований, оценка результата			Собеседование
<b>Заключительный этап</b> Подготовка отчетных документов о прохождении практики. Оформление результатов практических исследований. Сдача дневника, отчёта. Устранение замечаний руководителя. Защита отчёта по практике.			Выполнение и защита отчета по практике, заполнение дневника по прохождению практики
Промежуточная аттестация (зачет, зачет с оценкой)	Зачет с оценкой		

## 5 ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По результатам практики обучающиеся составляют отчет и дневник.

**6 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ  
СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ  
ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**а) учебная литература:**

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. – 480 с. – ISBN 978-5-8114-0733-0 // ЭБС Лань : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5703>.

2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 240 с. – ISBN 978-5-8114-1302-7 // ЭБС Лань : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/102236>.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. – 2-е изд., перераб. – Санкт-Петербург : Лань, 2015. – 304 с. – ISBN 978-5-8114-1812-1 // ЭБС Лань : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/61365>.

4. Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие / А. В. Смирнов. – 2-е изд. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. – 320 с. – ISBN 978-5-98879-180-5 // ЭБС Лань : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/69877>.

5. Мандро, Н. М. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов убойных и диких животных, пернатой дичи : учебное пособие / Н. М. Мандро,

3. А. Литвинова ; М-во сельского хоз-ва Рос. Федерации, Дальневост. гос. аграр. ун-т, ФВМЗ. – Благовещенск : Изд-во Дальневосточного ГАУ, 2016. – 144 с.

6. Житенко, П. В. Ветеринарно–санитарная экспертиза продуктов животноводства : справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков. – Москва : Колос, 2000. – 335 с.

7. Мишанин, Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. – Санкт-Петербург : Лань, 2012. – 560 с. – ISBN 978-5-8114-1295-2 // ЭБС Лань : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/4308>.

8. Смирнов, А. В. Ветеринарно–санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Смирнов. – 3-е изд., испр. и доп. – Санкт–Петербург : ГИОРД, 2019. – 144 с. – ISBN 978–5–98879–208–6 // ЭБС Лань : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/129296>.

**б) перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся, включая электронные образовательные ресурсы:**

1. Электронный учебно-методический комплекс «Производственная преддипломная практика». – Режим доступа: <http://moodle.dalgau.ru/>.

2. Образовательная платформа ЮРАЙТ, <https://urait.ru/>.

3. Электронно-библиотечная система «Лань», <http://e.lanbook.com/>.

4. Электронно-библиотечная система IPRbooks, <http://www.iprbookshop.ru/>.

5. Электронная библиотека ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ, <http://irbis.dalgau.ru>.

6. eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, <https://elibrary.ru/titles.asp>.

7. Национальная электронная библиотека НЭБ, <https://нэб.рф>.

8. Научная электронная библиотека «Киберленинка», <https://cyberleninka.ru/>.

9. Полнотекстовая БД публикаций ФГБНУ «Росинформагротех». Электронная библиотека, <https://rosinformagrotech.ru/db/elektronnaya-biblioteka-fgbnu-rosinformagrotekh>.
10. AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная реферативная база данных, по всем вопросам сельского хозяйства и смежным с сельским хозяйством областям, <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>.
11. Электронная информационно-образовательная среда университета, <http://moodle.dalga.ru>.
12. Федеральная информационная система Единое окно доступа к образовательным ресурсам, <http://window.edu.ru/>.
13. Россельхознадзор: официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, <https://www.fsvps.ru/>.
14. Управление федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Амурской области, <https://rsnamur.ru/>.
15. Официальный сайт Управления ветеринарии Амурской области, <https://vet.amurobl.ru/>.
16. Росстандарт. Стандарты и регламенты, <https://www.gost.ru/portal/gost//home/standarts>.
17. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций: сайт, <http://www.fao.org/home/ru/>.
18. AgroXXI агропромышленный портал. Ветеринария. Животноводство, <https://www.agroxxi.ru/zhivotnovodstvo/veterinarija>.
19. Электронный образовательный ресурс «Библиотека Гумер – педагогика», [https://www.gumer.info/bibliotek\\_Buks/Pedagog/russpenc/index.php](https://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Pedagog/russpenc/index.php).
20. База знаний Ассоциации практикующих ветеринарных врачей RSAVA, <https://rsava.org/baza-znaniy.html>.
21. Всемирная организация здоровья животных (МЭБ): сайт, <https://www.oie.int/>.

22. Всемирная организации здравоохранения (ВОЗ). Портал «Безопасность сырья и продуктов питания», <https://www.who.int/ru/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>.

23. Профессиональный сайт для ветеринарных врачей, фельдшеров и студентов, режим доступа <http://www.hillsvet.ru>.

## **7 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

### **а) информационные технологии:**

1. Мультимедийные технологии.
2. Компьютерные технологии (обработка полученных материалов в ходе практики).
3. Работа в электронной информационно-образовательной среде университета, в том числе для переписки и обсуждения возникших учебных проблем.
4. Сервисы конференц-связи с использованием облачных технологий.

### **б) программное обеспечение и информационные справочные системы:**

1. Windows 7 Pro.
2. Microsoft Office 2010.
3. Kaspersky Endpoint Security.
4. 7-Zip.
5. Foxit Reader.
6. Google Chrome.
7. «Jaws for Windows 16.0 Pro».

Информационно справочная система «Кодекс» (Техэксперт),  
<http://www.cntd.ru/>.

Справочная правовая система Консультант Плюс,  
<http://www.consultant.ru>.

Информационная система Меганорм (ГОСТ, СанПиН),  
<https://meganorm.ru/>.

## **8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Таблица 3 – Материально-техническая база производственной преддипломной практики

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
Лекционная аудитория 675005, Амурская область, г. Благовещенск, ул. Кузнецкая, д. 91, ауд. 1а	Специализированная мебель и технические средства обучения (стационарное видеопроекционное оборудование)
Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе 675005, Амурская область, г. Благовещенск, ул. Кузнецкая, д. 91, ауд. 32а	Учебная мебель, доска, холодильник, весы, микроскопы, трихеллоскоп, рефрактометр, овоскоп, анализатор молока «Клевер», рН-метр, экотестер, водяная баня, лабораторная посуда, учебно-наглядные материалы: «Сортировка субпродуктов крупного рогатого скота и свиней», «Экспертиза яиц», «Органолептическая оценка овощей, ягод, фруктов», «Ветеринарно-санитарная оценка молока», «Схема лимфатических узлов животных», «Болезни рыб»
Электронный читальный зал (для самостоятельной работы) 675005, Амурская область, г. Благовещенск, ул. Политехническая, 86, корпус 1, ауд. 117	Специализированная мебель, персональные компьютеры, комплект лицензионного программного обеспечения, доступ в ЭБС издательства «Лань», ЭОС «Юрайт», ЭБС IPR BOOKS, научную электронную библиотеку eLIBRARY, доступ в ЭИОС университета

## **9 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ**

**Порядок подготовки и защиты отчета по практике.** По практике студент составляет отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы производственной практики. В отчете отражаются

итоги деятельности обучающегося во время прохождения практики в соответствии с программой практики.

*Общие требования к отчету:* четкость и логическая последовательность изложения материала; убедительность аргументации; краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования; конкретность изложения результатов работы; обоснованность рекомендаций и предложений.

*Объем отчета (основной текст)* – 25–30 страниц.

*Структура отчета.* Отчет о практике должен содержать: титульный лист, характеристику с базы практики (в случае выездной); оглавление (содержание); введение; основную часть; список использованных источников; приложения. В конце отчета студенты ставят свою подпись.

*Описание элементов структуры отчета.*

*Титульный лист отчета.* Титульный лист является первым листом отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

*Оглавление (содержание).* Оглавление (содержание) – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

*Основная часть.* Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются целями производственной практики.

*Список использованных источников.* Список использованных источников – структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список литературы и другой документации, использованной при составлении пояснительной записки отчета. Во избежание ошибок, следует придерживаться формы библиографических сведений об источнике из официальных печатных изданий.

*Приложения.* Некоторый материал отчета допускается помещать в приложениях. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих

листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху по центру страницы слова «Приложение» и его обозначения.

*Требования к оформлению листов текстовой части.* Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки с соблюдением следующих размеров полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют по центру без точки в конце. Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: Times New Roman. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Межстрочный интервал: полуторный.

Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих процессов и методов организации работ, а также, выводы и заключения.

**Порядок ведения дневника по практике.** Дневник является отчетным документом обучающегося на весь период прохождения практики. Дневник должен быть оформлен надлежащим образом, иметь отметки о начале и окончании практики с подписью руководителя практики от организации и печатью соответствующей организации (учреждения). В дневник ежедневно записываются сведения о выполненных обучающимся работ.

Еженедельно руководитель практики от организации проверяет дневник и знания обучающегося и по окончании практики составляет характеристику (в случае выездной) об отношении к практике, соблюдении трудовой дисциплины, приобретенных знаниях и навыках, а также пригодности обучающегося к самостоятельной работе.

По окончании практики дневник подписывается руководителем практики от организации.

Дневник сдается вместе с отчетом по практике, после его регистрации на кафедре, руководителю производственной практики от кафедры.

**10 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ  
ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ  
ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ  
ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

Таблица 4 – Типовые контрольные задания на этапах прохождения практики

<b>Этапы прохождения практики</b>	<b>Типовые контрольные задания</b>
<p><i>Подготовительный этап</i> Подготовка индивидуального плана прохождения практики, организационное собрание, вводный инструктаж, техника безопасности, выдача заданий на практику. Ознакомление с правилами работы и спецификой практики</p>	
<p><i>Содержательный этап</i> Выполнение работ: анализ собранного теоретического материала, проведение исследований, оценка результата</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. В чем заключается цель проводимой практики?</li> <li>2. Укажите задачи практики.</li> <li>3. Перечислите источники используемой научной информации.</li> <li>4. Приведите примеры используемой нормативно-правовой документации.</li> <li>5. Какие методы контроля качества пищевой продукции (сырья) были использованы в процессе прохождения практики?</li> <li>6. Как поступают с продукцией, признанной некачественной в ветеринарно-санитарном отношении?</li> <li>7. Укажите правила техники безопасности при работе с оборудованием, химическими реактивами.</li> <li>8. Перечислите виды ветеринарно-санитарных мероприятий.</li> <li>9. Укажите виды и средства дезинфекции.</li> <li>10. Какие методы ветеринарно-санитарной экспертизы вы знаете?</li> <li>11. В чем заключается ветеринарно-санитарный контроль подконтрольной продукции при экспортно-импортных операциях?</li> <li>12. Укажите правила отбора проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования.</li> </ol>

Продолжение таблицы 4

Этапы прохождения практики	Типовые контрольные задания
<p><i>Содержательный этап</i>                      Выполнение работ: анализ собранного теоретического материала, проведение исследований, оценка результата</p>	<p>13. В чем заключается контроль микробиологической и биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки?                      14. С какой целью исследуют жевательные мышцы?                      15. Укажите показатели, позволяющие провести идентификацию мяса убойных животных.                      16. Опишите ветеринарно-санитарные правила в местах погрузки-выгрузки подконтрольной продукции                      17. Укажите органолептические и физико-химические показатели качества колбасных изделий.                      18. Укажите органолептические и физико-химические показатели качества мясных консервов.                      19. Укажите органолептические и физико-химические показатели качества мясных полуфабрикатов.                      20. Укажите органолептические и физико-химические показатели качества питьевого молока и сливок.                      21. Укажите органолептические и физико-химические показатели качества кисломолочных продуктов.                      22. Укажите органолептические и физико-химические показатели качества молочных консервов.                      23. Укажите органолептические и физико-химические показатели качества сливочного масла.                      24. Укажите нормативно-технические документы на молочные продукты.                      25. Укажите ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию молока и молочных продуктов.                      26. Перечислите правила перевозок животных, птицы и других грузов, подлежащих государственному ветеринарно-санитарному контролю.                      27. Укажите ветеринарно-санитарные правила перевозки объектов подконтрольных государственного ветеринарного надзору.                      28. Опишите правила отбора проб и лабораторных исследований на таможне.</p>
<p><i>Заключительный этап</i>                      Подготовка отчетных документов о прохождении практики. Оформление результатов практических исследований.                      Сдача дневника, отчёта.                      Устранение замечаний руководителя. Защита отчёта по практике</p>	

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**РЕКОМЕНДУЕМАЯ ФОРМА ДНЕВНИКА ПО**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
(Минсельхоз России)  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ)

Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_  
Направление подготовки \_\_\_\_\_  
Направленность (профиль) подготовки \_\_\_\_\_

**ДНЕВНИК ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ**

\_\_\_\_\_  
*наименование типа производственной практики*

« \_\_\_\_\_ »  
*полное наименование профильной организации*

Выполнил обучающийся	_____ / _____ / (подпись) (ФИО, курс, номер группы)
Ответственное лицо от профильной организации	_____ / _____ / (подпись) (И. О. Фамилия, должность, ученая степень)
Руководитель практической подготовки от ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ	_____ / _____ / (подпись) (И. О. Фамилия, должность, ученая степень)
Заведующий кафедрой (Руководитель ОПОП ВО)	_____ / _____ / (подпись) (И. О. Фамилия, должность, ученая степень)

Срок прохождения практики: с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



## ПРИЛОЖЕНИЕ Б

### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ФОРМА И СТРУКТУРА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_  
Направление подготовки \_\_\_\_\_  
Направленность (профиль) подготовки \_\_\_\_\_

### ОТЧЕТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ

\_\_\_\_\_  
*наименование практики*

\_\_\_\_\_  
*полное наименование профильной организации*

Выполнил обучающийся \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (ФИО, курс, номер группы)

Дата сдачи отчета: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Дата аттестации «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практической  
подготовки от ФГБОУ ВО  
Дальневосточный ГАУ \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (И. О. Фамилия, должность,  
ученая степень)

Заведующий кафедрой  
(Руководитель ОПОП ВО) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (Ф.И.О)

## **Примерная структура отчета по производственной практике**

### *Структурные элементы отчета*

Титульный лист

Содержание

Введение

Основная часть

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

**ПРИЛОЖЕНИЕ В**  
**РЕКОМЕНДУЕМАЯ ФОРМА ХАРАКТЕРИСТИКИ НА**  
**ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ**  
**ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

**ХАРАКТЕРИСТИКА<sup>1</sup>**

на \_\_\_\_\_  
(Ф. И. О. обучающегося)

Обучающийся \_\_\_\_\_ курса, факультета \_\_\_\_\_  
в период прохождения практической подготовки зарекомендовал себя как \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Оценка результатов практики обучающегося на \_\_\_\_\_ баллов  
(по 5-ти бальной системе)

Ответственное лицо от  
профильной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (И. О. Фамилия, должность, ученая степень)

МП

<sup>1</sup> Характеристика подписывается руководителем практики от профильной организации и заверяется печатью организации (при наличии).

В характеристике освещаются следующие вопросы: конкретные результаты, полученные обучающимся; оценка степени освоения обучающимся теоретических знаний и практических навыков; оценка сформированности компетенций; степень выполнения программы практики, индивидуального задания, личный вклад практиканта (насколько самостоятельно выполнялась работа), отметки о личностных качествах обучающегося, его отношении к делу; рекомендации по совершенствованию профессиональной подготовки обучающихся.

Учебное издание

Литвинова Зоя Александровна

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

*Методические указания*

*по практической подготовке для обучающихся*

*по направлению 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»*

Подписано в печать 24.06.2021. Формат 60x90/16.  
Усл. печ. л. 2,66. Уч.-изд. л 0,70. Печать по требованию. Заказ 2–21.

Дальневосточный государственный аграрный университет.  
г. Благовещенск, ул. Политехническая, 86

